

Cascina.Doss



■ Dienstag Ruhetag
I-25049 Iseo (BS), Via Colomba 15
Tel. +39 (0)30 981111, www.cascinadoss.com

Abseits des Trubels im Naturschutzgebiet nahe Iseo befindet sich die „Cascina Doss“. Sehr idyllisch, von außen unscheinbar, offenbart sich im Inneren ein wahres Schmuckstück. Der renovierte Bauernhof bietet ein modernes, stimmiges Wohlfühlambiente. Beim Betreten des Gastraumes strömt ein vielversprechender Duft nach frischen Kräutern in die Nase. Als Einstieg wurden frittierte Käsebällchen, begleitet von warmen Brot-Pralinen, gereicht. Meine Vorspeisenwahl fiel auf das empfehlenswerte Pferdefleisch-Tatar (€ 16,-). Die hausgemachten, geschickt interpretierten Tagliatelle mit Scampi (€ 18,-) präsentieren Italien.pur. Ohne „Dolce“ geht nichts. Viel Freude bereitet das Tiramisu (€ 6,-) nach „Art des Hauses“ – nicht zu süß, leicht und flaumig. Die Weinauswahl konzentriert sich auf Schaumweine der Franciacorta. Darunter sind namhafte Erzeuger wie Bellavista, Ca' del Bosco oder Berlucchi (Freccianera Brut 2010), der um € 7,- glasweise ausgeschenkt wird. Ergänzt wird die Weinkarte vor allem durch das Piemont (Barbaresco von Albino Rocca 2010 € 40,-) sowie die Toskana und eine reiche Auswahl von zahlreichen „Gewächsen“ aus dem Bordeaux und dem Burgund. **krimi** ■

Lugeck.Figlmüller Wien



■ Täglich 11.30–24.00 Uhr
A-1010 Wien, Lugeck 4
Tel. +43 (0)1 5125060, www.lugeck.com

Im geschichtsträchtigen Regensburger Hof – am Lugeck 4 – befindet sich eine gelungene Mischung aus traditioneller Wirtshausküche und urbaner Neuinterpretation der Wirtshauskultur der Brüder Hans und Thomas Figlmüller. Für den perfekten Start sorgen etwa marinierte Rote Rüben mit Topinambur-Walnuss-Salat und Kren (€ 11,50), ein cooles Wirtshaus-Sushi – lauwarmer Seesaibling auf Bulgur-Kren-Kroketten mit Kren-Mayo – (€ 13,50) oder ein klassischer Wiener Suppentopf mit Gemüse, Frittaten oder Grießnockerln (€ 4,50). Querfeldein – wie die Speisekarte empfiehlt – locken Teigtaschen vom Tafelspitz mit Cremespinat und Krenschaum (€ 12,50) oder ein Süßkartoffel-Curry (€ 11,50), und für zwischendurch werden ein Steak-Sandwich mit Rotkrautsalat, Pommes und Remouladen-Dip (€ 13,50) oder ein Wirtshaus-Burger (€ 12,90) – ein Kalbsschnitzel im Wachauer Weckerl mit Basilikum-Mayo und Erdäpfelsalat – geboten. Ohne eines der hervorragenden Desserts zum Abschluss sollte man das Lugeck nicht verlassen. Für die kreative und unkonventionelle Weinkarte zeichnet Sommelière Fiona Figlmüller verantwortlich. **iw** ■

Pura Vida.Restaurant Wine & Dine



■ Mi.–Fr. 12.00–22.00 Uhr, So. 12.00–17.00 Uhr
H-8300 Tapolca, Fő tér 6–8
Tel. +36 (0)87 687080, www.puravidadine.hu

In Ungarn ist die „Gastro-Revolution“ in aller Munde. Daher sucht man auch in ländlichen Gegenden das altbewährte Gulasch (ungarisch Gulyás) immer öfter vergeblich auf der Speisekarte. Zum Beispiel im „Pura Vida“, einem kleinen, feinen „Wine & Dine“-Lokal in der sehenswerten Kleinstadt Tapolca, unweit vom Plattensee. Auf der Weinkarte befinden sich fast 150 Positionen – durchwegs regionaler Herkunft und aus traditionellen Sorten, d.h., aus den Weinbaugebieten nördlich und südlich des Balaton. In der Küche kommen vorwiegend Saisonales und Regionales zum Einsatz. Die Speisekarte versucht einen Spagat zwischen mediterran inspirierter Küche und modern interpretierten traditionellen Gerichten. Als Vorspeisen bieten die klassische Rote-Rüben-Suppe oder die Tomatensuppe (je € 4,-) einen gelungenen Einstieg, für Fleischliebhaber geht es zum Beispiel weiter mit sous-vide gegarter Gänsebrust (€ 16,-) oder Beefsteak (€ 19,-). Beliebte Alternativen sind die pikanten Tagliatelle mit Garnelen (€ 15,-) oder das zarte Petersfisch-Filet mit Quinoa, Roten Rüben und Mandeln (€ 16,-). Als modernes Weinlokal ist das „Pura Vida“ eine feine Bereicherung für die gesamte Region. **dd** ■